



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ LEVREK

4 adet taze soğan  
2 adet 1 ½'er kiloluk levrek  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
50 gr yağ  
2 tutam toz şeker  
4 adet taze incir  
¼ demet dereotu  
¼ demet maydanoz  
¼ demet tarhun  
1 adet limonun suyu ve kabuğu  
100 gr badem  
1 tutam Deniz tuzu  
¼ demet taze nane

Fırın kabına levrek flatolarını yerleştiriyorum. Doğradığım yeşillikleri balıkların yanlarına serpiyorum. Limon suyunu ve yağı üstüne gezdiriyorum bademleri ilave ediyorum.

200 dereceli fırında pişiriyorum.

İncirleri ortadan ikiye böldükten sonra etlerine bir tutam toz şeker serperek bir fırın tepsisine koyuyorum ve 150°C ısıtılmış fırında pişiriyorum. İncirlerin istediğim kıvama gelmesi için 10-15 dakika yetiyor.

Sıcak olarak levrek yanında incirlerle servise sunuyorum.

